

Domaine Benjamin Roblot

Chambolle-Musigny
＜ドメーヌ バンジャマン ロブロ＞

fwines
株式会社ファインズ



■ドメーヌ概要

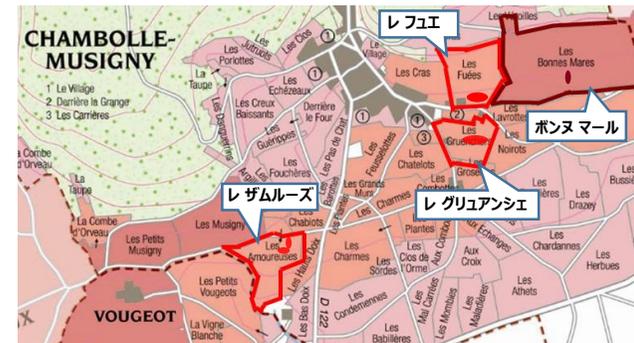
2016年がファーストVINの新しいドメーヌで
シャンボール・ミュジニーが本拠地。
家族の畑を引きつぎ、シャンボール・ミュジニー
の1級を中心に1ha弱所有。
ワインのスタイルはクラシカルで、シャンボールの
やさしさ、エレガントさがよく現れている。
有機栽培を実施（認証なし）、
SO2以外の添加物不使用。
バンジャマンは元機械の設計者。若干31歳
の今後が期待できる新人

■ブドウについて

ビオロジック、ビオダイナミ栽培を実践。

■醸造について

20-30%全房を使用。
木桶で発酵、288Lの
樽で約18ヶ月熟成。
新樽は特級ボンヌ・
マールで100%、1級
では50-65%使用し
ている。



ボンヌ・マール

新樽100%で
18ヶ月熟成。

よく熟した黒系果実
にスマイル、リコリス、
スパイスの香り。
ほのかに革などの野
生的なニュアンスも。
肉付きがよく、力強
さも感じる味わい。
さらなる熟成が楽し
みな1本です。

参考上代：
55,000円

シャンボール・ミュジニー レザムルーズ

樹齢80年以上。
樽（新樽65%）で
18ヶ月熟成。

赤系果実が香り、
上品で色気のある
華やかさ。フレッシュ
感があり、なんとも
いえないエレガントさ
を感じる1本。

参考上代：
54,200円

シャンボール・ミュジニー レグリュアンシェ

樽（新樽50%）で
18ヶ月熟成。

肉付きがよく、しっか
りとしたタンニンを感じ
る力強いワイン。
熟成のポテンシャル
を感じるワインです。

参考上代：
25,000円

シャンボール・ミュジニー レフュエ

樽（新樽50%）で
18ヶ月熟成。

いきいきとした果実
味が全面的にでて
おり、ほのかに樽の
ニュアンスを感じます。
早くから開いていて、
コート・ド・ニュイらし
い華やかなワインで
す。

参考上代：
24,500円